

426-129

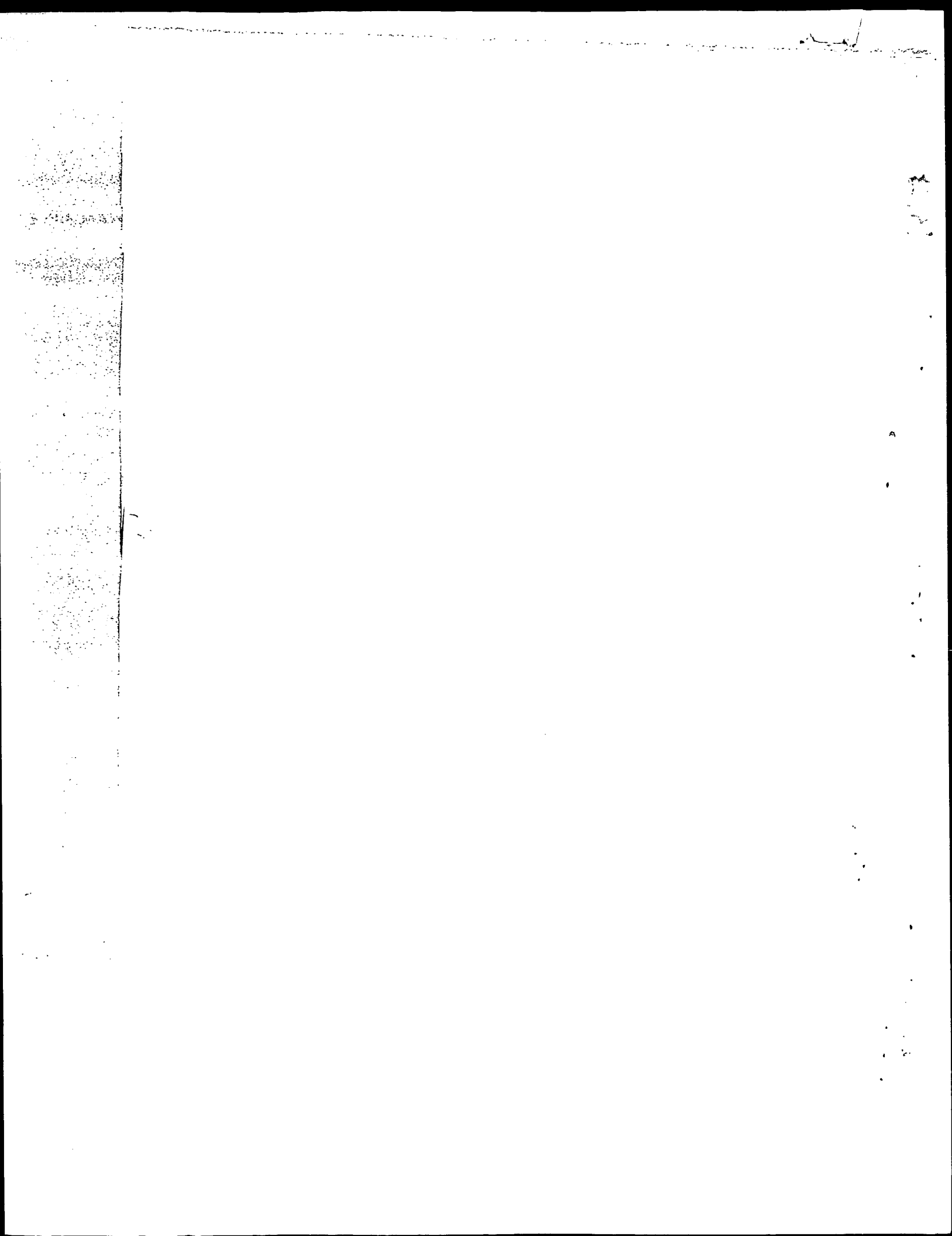
AU 132

48406

JA 0106253

JUN 1984

84-186300/30 TASHIRO K	Di2	TASH/07.12.82 *J5 9106-253-A	D(3-A2)
07.12.82-JP-213296 (19.06.84) A23b-04 Vacuum packing fish - by providing film on plate, placing fish on plate, then applying vacuum packaging techniques			
<div data-bbox="342 804 488 829">C84-078682</div> <p>A film is provided on a plate and fish is placed on the plate covered with the film. Vacuum packing is then applied to the fish and the plate. Any fish with/without the internal organs and scales or with/without bones is acceptable for vacuum packing.</p> <p>USE/ADVANTAGE - Fish can be kept for long periods. The film on the plate prevents contamination with odours, etc. The plate facilitates the handling in transportation and can be used as a chopping board after opening the package. (3pp Dwg.No.0/3)</p>			



⑨ 日本国特許庁 (JP)

⑩ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭59-106253

⑪ Int. Cl.³
A 23 B 4/00

識別記号

庁内整理番号
7110-4B

⑬ 公開 昭和59年(1984)6月19日

発明の数 1
審査請求 未請求

(全 3 頁)

⑭ 魚類の真空包装食品

⑯ 特 願 昭57-213296
⑰ 出 願 昭57(1982)12月7日
⑱ 発 明 者 田代勝男

釜石市東前町19番10号
⑲ 出 願 人 田代勝男
釜石市東前町19番10号
⑳ 代 理 人 弁理士 遠山俊一

明 細 書

1. 発明の名称 魚類の真空包装食品

2. 特許請求の範囲

(1) 真空包装食品において、板面に被膜が設けられた板体と、該板体の被膜上に載置された魚体とが真空包装されて成る、魚類の真空包装食品。

(2) 魚体が腹抜き魚体である特許請求の範囲第1項記載の魚類の真空包装食品。

(3) 魚体が腹抜き魚体であり、横切りされ、並べられてもとの姿に形成されて成る腹抜き魚体である特許請求の範囲第1項記載の魚類の真空包装食品。

(4) 魚体が骨付き半身である特許請求の範囲第1項記載の魚類の真空包装食品。

(5) 魚体が骨付き半身であり、横切りされ、並べられてもとの骨付き魚体の姿に形成されて成る特許請求の範囲第1項記載の魚類の真空包装食品。

(6) 魚体が骨なし半身である特許請求の範囲第1項記載の魚類の真空包装食品。

(7) 魚体が骨無し半身であつて、該半身に欠除

に
されている奇形の個体の模造物が設けられてなる特許請求の範囲第1項記載の魚類の真空包装食品。

(8) 魚体が骨無し半身であつて、横切りされ、並べられてもとの骨無し半身の姿に形成されて成る特許請求の範囲第1項または第7項記載の魚類の真空包装食品。

3. 発明の詳細な説明

本発明は、真空包装された、板付食用魚類に関する。

真空包装食品は従来から各種のものがあるが、魚類の真空包装食品はなかつた。

本発明者は、魚類の貯蔵性、輸送性を高めると共に、商品性の向上を図るために、種々研究した結果、本発明を達成したのである。

本発明は、保存性をもち、取扱いが容易であり、消費者にとつても便利な魚類の真空包装食品を提供することを目的とする。

本発明は、真空包装食品において、防水・防臭被膜が設けられた板体と、該板体に設けられた被膜上に載置された魚体とを真空包装されてなるこ

とを特徴とする魚類の真空包装食品である。

本発明での魚類とは、サケ、マス、タラ、イワシ、サバ、サンマ、アジその他の食用魚類を意味し、また魚体とは、全魚、腹抜き（内臓、鰾などが除去された）魚体（セミ・ドレス）または半身もしくは二枚に開いた蝶形の魚体などの各種形状の魚体を意味する。さらに半身とは、魚体を背骨にそつて2分に切断して得た半身を意味する。該半身の、一方には背骨と、体の正中線上にある奇鰾（背びれ、臀びれ）と、体側にあつて対をなす偶鰾（胸びれ、腹びれ）の一方の偶鰾の胸びれ、腹びれがついており、これを骨付き半身と称し、また他方には背骨と奇鰾とが付いておらず、偶鰾の他方の胸びれと腹びれだけが付いており、これを骨無し半身と称する。そして骨無し半身は、該半身が板体上に載置されたとき、背びれ、尾びれ、しりびれが位置する個処の板面または板面に設けられた被膜面上に、背びれ、尾びれ、しりびれの模造が必要により設けられて、上面からみた姿が骨付き半身の上面と同様な姿に形成される。

(8)

レイ（単にこれらを被膜部材と言う）に、適宜の模様、図柄を附することができ、また骨無し半身を載置した場合に欠除している背びれ、尾びれ、しりびれ部位に、それらの写真や図形を附することができる。また、骨無し半身を載置した場合に背びれ、尾びれ、しりびれの代りに、それぞれの位置に、バラソその他の装飾物を載置して欠除部分を覆うこともできる。なお背びれ、尾びれ、しりびれなどの形状を、上記被膜部材に附する場合、該形状の写真や図形を直接に印刷するか、または写真や図形の印刷物を貼付することができる。要するに骨無し半身の上面からみた姿が骨付き半身と同じようにみえるようにするためである。なお、上記装飾物はひれ部を覆うばかりでなく、適宜使用される。

板体にプラスチックフィルムまたはオーバーレイなどの被覆部材を設けたのは、板体の臭気（例えば、木材の香り）が魚体に付するのを防止し、また魚体からの液汁が板体（例えば木板）に浸みこみ、板体を汚染するのを防止するためである。

(5)

上記各種形状の魚体は、そのまま板体上に載置されるのであるが、腹抜き魚体（セミ・ドレス）と半身との魚体は、さらに適宜の巾をもつて横切り（例えばセミ・ドレスの場合はステーキ状の切身に切断され、半身の場合は片状の切身に切断される）されて、魚の姿（セミ・ドレスまたは半身の形状）をくずさずにならべられて板体上に載置されるのである。

なお、板体上に載置される魚体は、生鮮魚体または調理加工（蒸し・焼き・煮付加工）された魚体もしくは塩蔵加工（軽度または重度）された魚体から選ばれたものを意味する。

本発明で使用される板体としては、木板、合板、厚紙板または合成樹脂板もしくはプラスチックオーバーレイ木製板（合成樹脂フィルム、合成樹脂含浸紙・布などが積層された木板または合板を意味する）などが使用され、木板、合板、厚紙板を使用する場合には、防水、防臭用被膜（プラスチック被膜）が被覆される。木板などを被覆する、プラスチック被膜、木製板に積層されるオーバー

(6)

また板体を使用したのは魚体の取扱ひを便利にするためであり、またセミ・ドレス、切り身に切断されていない半身の魚体などに使用した場合には、まな板として使用され、セミ・ドレス、切り身に切断された半身の魚体などに使用した場合には、並べられ、切断され、魚の姿に形成された魚体の姿を崩さないように保持するためである。また、板体の大きさまたは形状は適宜に定められる、例えばサケ、マスなどの大形の魚類は1匹宛載置される大きさで長方形の板体が好ましく、小形の魚類は、適数匹載置できる板体とすることができる。

次に、本発明の実施態様を図面で説明する。

図面は、本発明の実施の一例を示すもので、第1図は本発明の上面図、第2図は第1図のX-X'断面図、第3図は本発明の別の態様の横断面図、を示す。

図中、Aは骨付き半身が軸に切断されて、これらがならべられて、上からみた形状が魚の姿（サケ）に形成された半身、Bはセミ・ドレスの横断面、を示す。1は切身、2は切断面が見えている

切断部、3は板体、4は板体3の上面に設けられた防水、防臭用の被膜で、塩化ビニールフィルムその他の透明、不透明または半透明の被膜、6は真空包装用フィルムで、包装された魚類の種類、鮮度、切断面2の状態などを透視できるフィルムからなる包装被膜、7は必要により内蔵される酸化防止剤等で、真空包装の真空度が甘いときに魚体附近に内蔵される酸化防止剤、を示す。

なお、第1図においては、板体の表面に骨付き魚体が載置されたものが示されているが、表面に骨無し魚体を設けることもできる。

本発明によれば、魚類が真空パックされているので、魚類の長期保存ができ、かつ板体が設けられているので、取り扱い易いばかりでなく、切身に切断された魚体の場合には、魚の姿を保持することができ、かつ消費者が切断する手間が省けられ、また切身に切断されてない魚体の場合には開封後、まな板として使用することができるのである。また、模造の背びれ、尾びれ、しりびれなどを設けており、かつ必要により適宜の装飾物が設

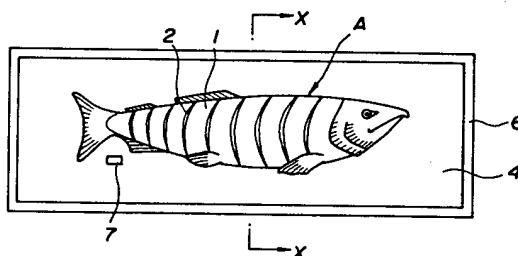
けられるので、骨無し半身の商品性を損うことなく利用できたのである。

4. 図面の簡単な説明

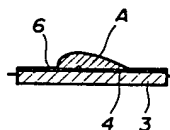
図面は、本発明の一実施例を示すもので、第1図は本発明の上面図、第2図は第1図のX-X'断面図、第3図は本発明の別の態様の横断面図、を示す。

代理人 弁理士 遠山俊一

第1図



第2図



第3図

